

NUEVA

# Tortas Y Postres

DECORACIONES ORIGINALES

Méj. 1 Núm. 3 • ISSN 1662-5483 • [www.editorialmc.com](http://www.editorialmc.com) • Colombia \$5.500 Chile \$1.900



DECORACIÓN A BASE DE CREMA • DELICIAS DE CHOCOLATE  
PROYECTOS INFANTILES • POSTRES CON SABOR CASERO



# recetas para deslumbrar

Aprópiase de los sabios consejos de los expertos y prepare apetitosos postres con llamativas presentaciones.

ASESORA: MIRTHA ESCOBAR, PANA PATRISTORIA AND S. SOCOS (BOGOTÁ).

## CREMA DE MANTEQUILLA

### Ingredientes

- 125 g de mantequilla sin sal, suavizada
- 250 g de azúcar glasé
- 2 cucharadas pequeñas de agua hirviendo

### EQUIPO

- Batidora eléctrica

1. Mezcle la mantequilla con una batidora eléctrica hasta lograr una apariencia suave y esponjosa. Añada gradualmente el azúcar glasé y continúe batiendo después de cada adición. De la misma manera, agregue el agua caliente. Esta receta puede ser congelada hasta por tres meses. Antes de consumirla, introdúzcala en el refrigerador durante un día. La porción es suficiente para cubrir y rellenar una torta redonda de 22 cm de diámetro aproximadamente. Sirvala sobre panecillos y genere la apariencia de una bola de helado.



## CHOCOLATE HELADO



1. Ponga el recipiente refractario con el chocolate en una olla de agua hirviendo y manténgala a fuego lento (no deje que la base del recipiente toque el fondo de la olla).

### Ingredientes

- 60 g de chocolate oscuro, en trozos pequeños
- 135 g de azúcar blanca de granulado muy fino
- 1 clara de huevo
- Una pizca de crema tártara

### EQUIPO

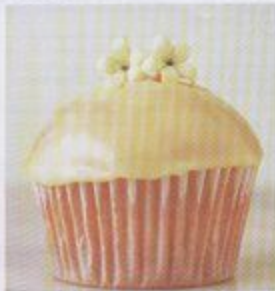
- Recipientes refractarios de varios tamaños
- Olla
- Batidora eléctrica
- Cuchillo de paleta

2. Mezcle el azúcar, la clara de huevo y la crema tártara en un recipiente refractario grande, colóquelo en una olla (sin que toque el fondo) de agua hirviendo y manténgala a fuego lento. Utilice la batidora eléctrica durante 6 a 8 minutos, hasta que la mezcla alcance un punto alto y, luego, retírela del calor. Vierta esta mezcla en el chocolate derretido y esperez esta mezcla conjunta sobre la torta con un cuchillo de paleta.

### ACLARACIÓN

En la edición num. 2 de TORTAS & POSTRES, page 4 y 5, aparece por equivocación la palabra levadura en la lista de ingredientes de las recetas. En realidad, las cantidades descritas corresponden a harina cernida.

## GLASEADO FRÍO



## GANACHE DE CHOCOLATE

## Ingredientes

- 155 g de chocolate oscuro en trozos pequeños
- 155 ml de crema de leche

## EQUIPO

- Recipiente refractario
- Cuchara de madera

1. Ponga el recipiente refractario con el chocolate y la crema de leche en una olla de agua hervida y manténgala a fuego lento. Revuelva suavemente con una cuchara de madera hasta que no quede ningún grumo.

2. Retire la masa del calor y deje que se solidifique. Para saber que ya está lista, cubra la parte posterior de la cuchara con una capa muy gruesa. Una manera alternativa consiste en dejar enfriar y, luego, batir hasta que esté lo suficientemente espesa para esparcir sobre el pastel o decorar con la manga de repostería. La porción es suficiente para cubrir una torta redonda de 22 cm de diámetro.

## Ingredientes

- 185 g de azúcar glasé
- 1 cucharada pequeña de mantequilla sin sal, suavizada
- 8 cucharadas pequeñas de leche o agua
- Colorantes de comida

## EQUIPO

- Tazas de diferentes tamaños
- Olla grande

1. Prepare una pasta gruesa de la siguiente manera: mezcle el azúcar glasé, la mantequilla y la leche o el agua y bata hasta alcanzar la consistencia deseada. Si es necesario, aplique color al glaseado en esta etapa del proceso. Caliente la mezcla en un horno microondas o, si lo prefiere, introdúzcala la tarta en una olla de agua caliente, hasta que adquiere una apariencia espesa. Prevenga la formación de nata y vierta la sustancia sobre la torta mientras está tibia. La porción es suficiente para cubrir una torta redonda de 22 cm de diámetro.



## VARIACIONES

- **Crema de mantequilla cítrica:** añada 2 cucharaditas pequeñas de limón, naranja o corteza de lima.
- **Crema de mantequilla de café:** mezcle 4 cucharadas pequeñas de café instantáneo y 2 cucharadas pequeñas de agua hirviendo.
- **Almendras:** agregue 1 cucharada pequeña de esencia de almendra en la crema de mantequilla.
- **Chocolate:** bata 30 g de polvo de cacao y espolvoree.

- **Glaseado cítrico:** utilice limón o jugo de naranja en lugar de la leche.
- **Glaseado de chocolate:** añada 4 cucharaditas de polvo de cacao y espolvorearlo sobre el pastel.
- **Glaseado de fresa:** agregue un poco de colorante rosado y esencia de fresa.
- **Glaseado de maracuyá:** emplee pulpo de maracuyá en lugar de la leche.

# deliciosas ideas

Una de las técnicas consiste en cortar formas y aplicarlas a la torta o al pastelillo, bien sea removiendo una sección del glaseado o incrustando piezas. Cuando emplee pasta de azúcar modelada para trabajos más delicados.

AGROSA, MARTHA ESQUIVEL

**A**l incrustar figuras directamente sobre una torta cubierta con el glaseado de color claro al manipular antes de aplicar la pasta de azúcar, pues necesita remover las secciones de modo fácil. Los

aplicar y el base tiene son técnicas similares, como las piezas de glaseado de colores y pegarlos al pastelillo o a una placa. En el caso del base tiene el glaseado en diseños tridimensionales.

## INCRUSTACIONES

Dibuje una plantilla en el papel para formar un adorno y pégale sobre el glaseado. Trabaje directamente en la parte superior de la torta, sin embargo, usted también puede cortar las placas. Asegure el modelo con alfileres de cocina.

Delinee con la punta de un alfiler el contorno de la figura. Luego corrala con un excipiente por fuera de la masa que acaba de realizar con el alfiler, para generar un acabado limpio, pero no cause la impresión de que no es un experto en repostería.

Trabaje pasta de azúcar coloreada y untada. Elija los colores de acuerdo con la decoración que desea generar. Asegúrese de que haya el mismo grosor de la pieza recién removida. Use el método ya planteado con que ha venido trabajando en la forma.



Tome las ideas de diferentes artes para proponer actuaciones efectivas

Ubique la pieza de glaseado coloreado en el espacio que dejó la figura removida anteriormente. Alinee con los bordes de los dedos la superficie para armarla, eliminar las burbujas y unir los bordes.

Elabore más plantillas para cortar e incrustar en otras partes del diseño. Las formas geométricas y la combinación de colores son detalles ideales para complementar la decoración en pastillas.

Empuje con el alfiler para glaseado la parte frontal de la figura ya terminada, una vez que todos los pasteles estén incrustados. El propósito de este trabajo consiste en crear la idea de que es una sola pieza.



## BAJORRELIEVE

Dibuje una plantilla en una cartulina delgada. Anexe la punta de un lápiz de manera que forme un grosor de 3 mm aproximadamente y corte con un escalpelo la pieza de plastilina en la plantilla. Humedezca con un poco de agua la parte posterior de la forma y adhirla a la torta.

Utilice pedruzcos pequeños del punto de azúcar y anexe círculos con los dedos para abarcar las dentaduras del diseño. Pegue con un poco de agua y un pincel. **TORTAS Y POSTRES** le recomendamos no hacer los pedruzcos demasiado altos para que no se caigan y den lugar solo al porque.

Corte con forma de la misma manera que la base, humedezca ligeramente con agua la parte posterior, péguela sobre el glaseado con índice y abrázalo hacia abajo. Realice los toques finales con glaseado realo colorantes de comida, polvo para espolvorear o tinta. Una vez decida los colores que quiere emplear.

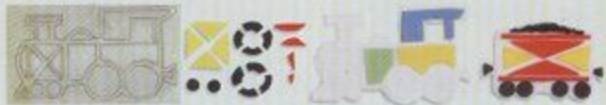


## APLIQUES

Dibuje una plantilla en una cartulina delgada en cualquier papel. Con la plantilla aprendida para cada tipo de color. Anexe cada color de punto de azúcar aproximadamente de 3 mm de grosor. Corte las formas con la plantilla y encoladas en plastilina.

Humedezca la parte posterior de cada forma con un poco de agua y péguela a la torta o a la placa de glaseado en orden. En este paso usted puede unir la composición por medio de diferentes piezas o, simplemente, formar un solo conjunto.

Realice decoraciones, nombres, personajes infantiles, figuras geométricas y muchas ideas más con mezcla de repostería sobre el aplique, para finalizar. Utilice coradores de tinta para crear nombres en una placa o torta. Pegue con un poco de agua.



Las mismas infusiones con las formas prediseñadas a la hora de emplear la mezcla de repostería.





# diseños bordados

Los detalles decorativos son tomados del bordado y trabajados con pasta suave. La ventaja del maravilloso arte de la repostería está en la aplicación de las mejores cualidades de los demás oficios. En este caso, los tejidos marcan la diferencia.

ARMORIA, VERNIA IGUEL

**L**a puntada con que se cose enredones de la impresión de una imagen de acicilada con marcas que unen las piezas. Para este modelo se usó de bordado de diversos tamaños. La sencilla es una puntada de bordado, que puede utilizarse con el glaseado suave para formar pequeños pliegues. Emplear un rodillo de amasar con

objetos para hacer líneas paralelas ligadas y un par de pinzas para puntillas. Los enros de glaseado son elaborados en pasta de azúcar por medio de la técnica de inserción de cintas. Lleve a cabo la tarea con el escalpo y la pinza. La zona glaseada será una en el momento en que le pasta de azúcar toma consistencia firme en la superficie.

## QUILTING

Elaborar un modelo o dibujo al diseño seleccionado en un papel y transferirlo en la parte del azúcar por medio sobre el glaseado o pasta de punto de un afilar a través del papel.



Utilizar un rodillo de bordado pequeño para hacer cualquier marca en el fondo, como el punto y la curvatura de los globos, entre otros. Si desea, aplique color en estas áreas.



Introducir el glaseado en la manga de repostería y dibujar la forma del modelo. De este modo, los glaseados son decorados en el diseño. Debe estar completamente



Realice el diseño de acicilada en el caso de los globos y el punto. Emplear una herramienta con agua los bordes y acicilados sobre las áreas puntadas. Marque con el rodillo pequeño de bordado el contorno de todo el diseño.



Corte piezas pequeñas de pasta de azúcar de diferentes colores para añadir los detalles que conforman la figura del zorro. Hágalo poco a poco con pinzas de azúcar de color, según la zona y los ojos.

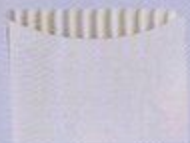


Utilice el rodillo pequeño de bordado para dar puntadas alrededor del diseño, así define la zona de la cabeza y el cuerpo. Este detalle decorativo es ideal para aproximarse al delicado mundo de la costura.



## ESTERILLA

Corta una glassita en curvatura o cualquier otro papel del tamaño deseado. Pégale la parte de arriba de manera que sea 2 cm de grosor aproximadamente y luego enséblela con un rollo.



Si usted trabaja sobre papel y desea darle más fuerza que solo la, asegúrese de que el rollo de se conserve en la misma dirección en todo el diseño. Este tipo de decoración es ideal para ocasiones como puestas comensales y quince años.



Ubique la esterilla sobre la parte de soltar y enséblela con un cuchillo afilado. Humedezca con un poco de agua la parte posterior de cada elemento decorativo y adhéralos a la parte que desea realzar.



Córtale de modo una pequeña cantidad de glassita e introdúzcala en la manga de repostería de boquilla pequeña y plana, y realice una línea a un punto para hacer más real la puntada sobre la superficie de los dedos, en donde los pliegues están hechos.



Use los pinceles para disminuir la puntada de esterilla de la siguiente manera: uno y doscientos pares de dedos, de abanico hacia arriba. Cuidándose de que la distancia que los separa y el espacio interior sean uniformes.



Con la manga haga flecos desde el pliegue apretado a punto de la fila superior hasta el mismo dibujo sobre la siguiente fila hasta abajo. Así, representa al filo suelto del borde. Completamente el borde con una línea a un punto en el mismo material.



## INSERCIÓN DE CINTA

Realice marcas de lápiz espaciadas de modo uniforme a lo largo del borde superior de papel, con el fin de medir las longitudes de la cinta y de los espacios. Coloque el papel sobre la parte de soltar y con el escople haga hendiduras, siguiendo las marcas.



Corta la cinta en longitudes un poco más largas que los espacios entre las hendiduras y enséblelas con las gomas o cintas, hasta con el escople la cinta puesta en el orificio y genere la misma tensión en todas las uniones, cuidando el espacio entre cada una.



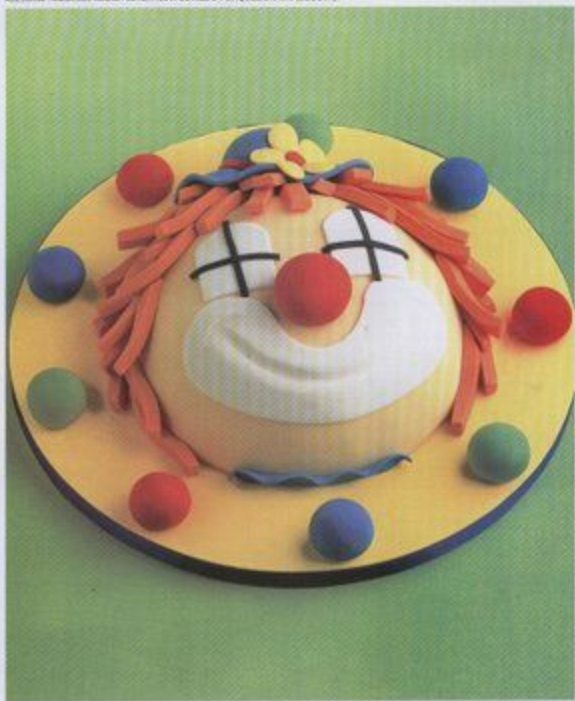
Pase el extremo superior de la cinta en la cinta hendidura y así, las veces que sea necesario. Utilice una herramienta para insertar cinta, la cual abraza los bordes en el glaseado e introdúzcala la cinta al mismo tiempo. El resultado es semejante al





# símbolo de alegría

ADORNOS: MARIA DEL ROSARIO NIETO. PARA POSTRES & PONQUES (BOGOTÁ)



Esta imagen es la opción más acertada para decorar en las fiestas de los niños. ¡Anímese a saborear la sonrisa del personaje!

## Ingredientes

- Tarta de 3 litros, de forma redonda
- 2 1/2 lb de pasta de azúcar o pastillaje
- Colorantes de alimentos, colores amarillo, crema, negro, naranja, rojo, azul y verde
- Azúcar pulverizado en un azucarero
- Vino blanco dulce
- Grasa hidrogenada

### EQUIPO

- Base redonda para tarta de 35 cm
- Rodillo grande para amasar
- Cuchillo afilado
- Alisador de tortas
- Plantillas
- Pincel

1. Dé color amarillo a 425 g de pastillaje. Cubra con grasa hidrogenada la superficie en la que trabaja y espolvoree azúcar pulverizada sobre la misma para evitar que el pastillaje se pegue; estírela, y póngala sobre la base de la tarta de 2 lb y remueva los excedentes de los bordes.

2. Ponga la tarta sobre la base de 3 lb y retire con el cuchillo afilado las imperfecciones de la parte superior. Rocie con el vino la superficie para asegurar que el pastillaje se adhiera con mayor facilidad. Genere color crema a 500 g de pastillaje, cubra la tarta, corte cuidadosamente los sobrantes y ubíquelo en el centro de la base de 2 lb.



*El diámetro puede variar según su preferencia.*



*Evite cualquier tipo de imperfección en la superficie de la torta.*



*Ubique las piezas según el modelo y su gusto.*

3. Unte las plantillas o cree manualmente los detalles decorativos. Amase 45 g de pasta de azúcar color blanco y forme una capa muy delgada. Corte los ojos y la boca del paneco como indica el modelo. Con el pincel impregnado con un poco de agua ubique estas piezas en su lugar; luego, con el dedo haga una especie de canal a lo largo de la boca y dos medio círculos en cada extremo con el fin de acentuar la sonrisa. Colorea con negro 7 g de pasta de azúcar, amásala, forme una capa delgada, corte cuatro tiras delgadas para decorar los ojos y colóquelas en su lugar con un poco de agua.



*Usted determina la cantidad de figuras color caracota.*

4. Para hacer el cabello del payaso, primero dé color naranja a 300 g de pasta de azúcar, amásela, forme una capa gruesa, corte tiras de entre 5 y 7 cm aproximadamente y péguelas alrededor de la cara del payaso. Comience por los costados y avance hacia la parte superior.

5. Proporcione color rojo a 100 g de pasta de azúcar, amásela para formar la nariz con una bola de 40 g de la misma



Combinar los colores para resaltar las figuras.

y ubíquela en su lugar. Para ésta ejerce un poco de presión sin agrietar la masa base ni deformarla.

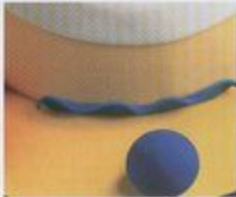
6. Elabore el sombrero de la siguiente manera: coloree con azul 200 g de pasta de azúcar, amásela y determine un óvalo. Use 50 g de esta pasta, forme una pelota y ubíquela en la parte superior del accesorio. Con pasta de azúcar roja haga una tira delgada y fíjela alrededor del círculo azul del sombrero. La flor es de 5 pétalos amarillos en forma de lágrimas



Esta accesorio resalta la belleza del personaje.

y un pequeño círculo rojo. Use el pincel con agua para ensamblar las piezas del diseño.

7. Para el cuello amase la pasta de azúcar azul restante, corte un rectángulo de 2 x 10 cm aproximadamente, ríscalo con



No pueden faltar los elementos característicos del payaso.

el estilete uno de los extremos en sentido horizontal y péguelo en el lugar correspondiente.

8. Coloree con verde una pequeña cantidad de pasta de azúcar. Forme las bolas de malabarismo en colores verde, rojo y azul y ubíquelas sobre la base de la torxa, de modo equidistante, alrededor de la cara del payaso.



#### CONSEJOS

- ✦ No deje el ponqué al alcance de los niños, antes de que empiece la celebración, pues corre el riesgo de que por curiosidad de los pequeños, estropeen la apariencia de esta divertido y llamativo personaje.
- ✦ En el momento de partir las porciones, marque con el cuchillo una cruz en la parte central del ponqué, y a partir de los cuartos determine la cantidad que va a servir, según el número de invitados. De esta manera, puede hacerlo rápido.
- ✦ Si desea marcar la diferencia y satisfacer el refinado gusto de los invitados, cambie las bolitas de colores por bolas de helado. Conviértalo en la nevera y sirva lo antes posible para evitar accidentes difíciles de resolver en el instante.

# corral de cerditos

ARTESORA: MARÍA DEL ROCÍO NIETO



Una divertida idea para los que admiran la vida de campo y la naturaleza, la que se ve reflejada en esta deliciosa obra manual.

# Ingredientes

- Torta de 1 lb, de forma cuadrada
- 500 g de crema de mantequilla o arequipe
- 1,5 kg de pasta de azúcar
- Pastas colorantes de comida, colores café, negro, amarillo, rosado y verde
- Glaseado o azúcar pulverizada en un azucarero
- Grasa hidrogenada
- Chocolate derretido

## EQUIPO

- Rodillo grande para amasar
- Base cuadrada para una torta de 20 cm
- Cuchillo afilado
- Molde circular de 2,5 cm
- Palo de coque / palillo de madera
- Rallador delgado
- Molde grande de flores
- Cinta de raso, color café

1. Remueva las imperfecciones de la torta, de manera que la superficie quede plana. Corte cuatro cuadrados de igual tamaño y dos triángulos en las dos capas superiores para dar forma al techo inclinado. Una con crema de mantequilla o arequipe las capas de la torta y extienda una delgada sobre la superficie para ayudar a que la pasta de azúcar se adhiera con facilidad y se conserve la figura por un tiempo determinado.



Esta figura es ideal para crear presuntos infantiles.

2. Coloree con café 875 g de pasta de azúcar y amásela. Ponga un lado de la torta sobre la pasta, recorte la forma, levante y aplique agua en las uniones. Repita la operación en cada uno de los lados. Marque con un cuchillo las vetas para dar la apariencia de las tablas de madera. Corte una pequeña puerta, en forma de arco, en el frente y un agujero en uno de los costados de la casa coral. Remueva la pasta de azúcar café de estos agujeros para lograr mejores efectos.

3. De color amarillo a 375 g de pasta de azúcar, amásela, corte un rectángulo y cubra el techo. Logre el efecto de la paja así: haga cortes con un cuchillo a partir de la parte superior y hacia abajo para extender y crear volados en el borde. Recuerde lograr un solo conjunto. Abra un pequeño orificio en un extremo del techo para luego poner dos cerillos allí.



La apariencia externa depende de su creatividad.



La combinación de colores contrastantes realza la figura.

4. Coloree con negro 30 g de pasta de azúcar, amásela, forme una capa delgada y cubra el espacio de la puerta. Con la pasta café restante decore la base alrededor de la torta. Presione en diferentes sectores para marcar una superficie

desigual y corte el exceso del borde. Llave la cinta de maso por los bordes de la base. Colorea con verde 15 g de pasta de azúcar, pícala por el rodillo delgado y extiende el pastel resultante en pequeños montones sobre la base de la torta y alrededor del coral de los cerditos. Emplea agua para asegurar los montones en su posición. Amasa los restantes de pasta avellanada, corte cinta delgada y espiralízala por la base como si fuera paja. Para las flores, amasa pasta de azúcar blanca y forme con un molde las flores, y con pasta avellanada añada pequeñas pelotas para los centros. Aplique un poco de chocolate sobre la base para crear el barro.



5. Dé color rosado claro a 125 g de pasta de azúcar y rosado oscuro a 15 g de pasta. Para la cabeza de los cerditos amase un círculo grande en rosado claro, luego marque con un palito de madera una sonrisa y los ojos. Modele en pasta de azúcar rosada claro dos orejas de forma triangular y pégale hacia arriba los puntos. Haga el hocico a partir de un bocado rosado oscuro y con el palito de madera abra los dos agujeros.



6. Haga varios cerditos de diferentes tamaños y asegúrelas con pegamento azucarado alrededor del coral. La colita se hace con una espiral en rosado claro y las patas con dos bolitas diminutas. Ubique las figuras por fuera de la puerta del coral y guíese por el modelo.



El color rosado representa la figura de los cerditos.

Con un poco de práctica se convertirá en un experto y elaborará proyectos con alto grado de dificultad.



Decorar esta deliciosa torta de cerditos.

#### CONSEJOS ÚTILES

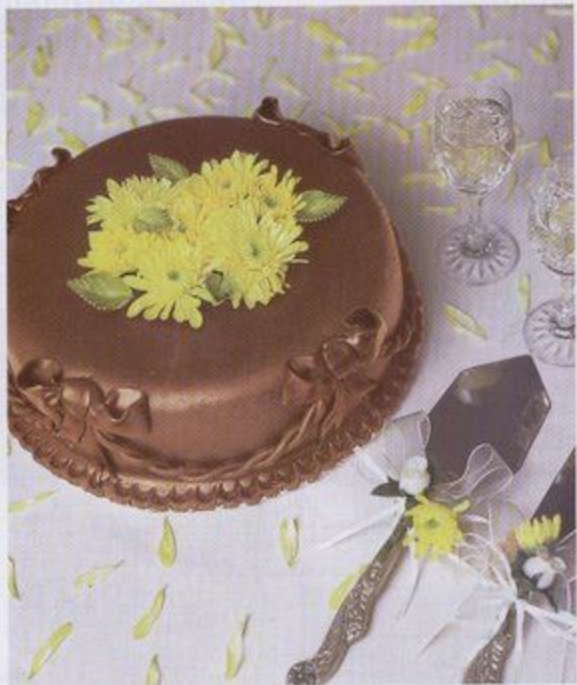
Otra alternativa consiste en emplear el chocolate como materia prima:

- ✦ Chocolate oscuro: contiene un alto porcentaje de sólidos de cacao y posee un gran sabor.
- ✦ Chocolate de leche: tiene un sabor menos concentrado que el primero; excelente como elemento decorativo.
- ✦ Chocolate blanco: hecho de manteca de cacao, leche y azúcar.



# celebración de amor

ASESORÍA Y REALIZACIÓN: IRINA DEL ROCÍO NIETO ALMANZA, CRL. - TEXTOS: FOTOGRAFÍAS: MONICA ZABALA & MARTA DURRA



Uno de los días más importantes es cuando se da un sí definitivo. Deguste un espectacular ponqué decorado con pastillaje café.

## Ingredientes

- Panqué de 1/2 lb, redondo
- Pastillaje de color café
- Azúcar pulverizada
- Grasa hidrogenada
- Vino blanco

### EQUIPO

- Rodillo
- Cuchillo
- Crimper

- Alisador
- Cortador
- Base de icopor prensada
- Mesa giratoria o bañarina
- Atomizador
- Colador
- Escobilla
- Pincel
- Pompas color amarillo
- Tijeras

1. Ponga el panqué sobre la mesa giratoria y llene con vino blanco el atomizador. Rocíe el conorno y la parte superior de la masa, con el propósito de que el pastillaje se adhiera con mayor facilidad.



2. Tome un pedazo de grasa hidrogenada y frotelo en la superficie sobre la que va a trabajar. Así, manipule el pastillaje con gran comodidad y evita que éste se pegue a la superficie.

3. Espolvoree azúcar pulverizada en el área previamente engrasada. Realice esta tarea con un colador, para garantizar buenos resultados en los siguientes pasos.



4. Con el rodillo extienda el pastillaje y forme una capa de 4 a 5 mm aproximadamente. Si el pastillaje está muy duro y no se deja manejar, tévelo al microondas por unos cuantos segundos. Cerciórese de que la parte superior no esté cubierta de azúcar para que no se vea manchado.

5. Enrolle el pastillaje alrededor del rodillo. Tenga cuidado de no ejercer demasiada presión, pues éste se puede cuartear.



Tome una capa gruesa para mayor manipulación.

6 y 7. Ponga el rodillo en un extremo del panqué y extienda poco a poco el pastillaje café, sobre toda la superficie. Con la mano dé la forma a los lados a medida que va girando la mesa. Utilice la bañarina en la orilla del mesón y con el cuchillo retire los excesos de la parte inferior.





8. Con el alisador elimine las imperfecciones de la superficie y de los lados del porqué por medio de movimientos suaves, pausados y constantes. Procure hacer esta labor en una sola dirección.



9. Inicie la decoración por medio de pelitos, efectuados con el crimpes, a lo largo del borde inferior. Usted tiene la posibilidad de crear el diseño según su preferencia. Retire con la escobilla los exesos de azúcar.



10. Los lazos se elaboran de la siguiente manera: con el alisador forme cuatro pelitos largos y de 5 mm de grosor aproximadamente; dóblelos por la mitad, uno por uno y con la mano derecha gire en esa misma dirección y con la izquierda, en sentido contrario. No olvide trabajar sobre una superficie engrasada y cubierta de azúcar pulverizada, no en exceso para no manchar el pastelito.

11. Humedezca con un poco de agua el pincel y seale las partes del borde del porqué donde va a ubicar los lazos. Cerciórese de que todos los elementos decorativos tengan la misma abertura y sus extremos se unan.



12 y 13. Para elaborar los meñes para de un corbatín. Corte dos rectángulos de 5 x 7 cm aproximadamente de pastillaje café, dóblelos por la mitad y junte uno de sus extremos. Haga dos tiras de 4 x 2 cm y forme un triángulo en uno de sus extremos. Realice un óvalo pequeño. Arme la composición y pegue con aglutinante, según el modelo.

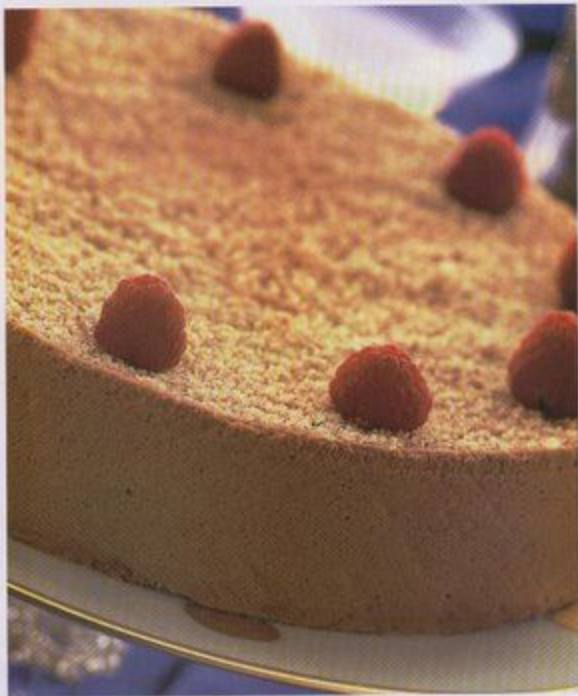


14. Seleccione 4 ó 5 pompones, corte los tallos, de manera que queden de 5 cm, e insértelos en la parte superior del porqué. No deje las flores expuestas por mucho tiempo, pues corre el riesgo de que la masa tome un sabor diferente por ser un elemento natural.



# combinación perfecta

ALFONSO CECILIO GARCÍA, 30091 (BOGOTÁ)



Una galleta dulce de mantequilla, una capa de mousse de chocolate ligero y una cubierta de frutos secos son un delicioso manjar.

## Ingredientes

### PARA LA BASE DE GALLETA DULCE DE MANTEQUILLA

- ✦ 70 g de harina
- ✦ 25 g de azúcar
- ✦ 40 g de mantequilla sin sal
- ✦ 1 yema de huevo

### PARA EL ESPONJADO

- ✦ 2 huevos medianos
- ✦ 50 g de azúcar
- ✦ 50 g de harina
- ✦ 15 g de mantequilla derretida
- ✦ 2 cucharadas de mermelada de naranja
- ✦ 1/2 taza de jugo de naranja
- ✦ 5 cucharadas de vino blanco

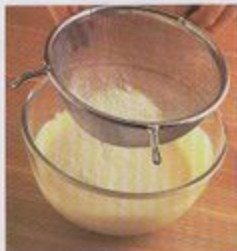
### PARA EL RELLENO

- ✦ 2 sobres de gelatina sin sabor
- ✦ 350 g de chocolate de leche
- ✦ 1 taza de crema de leche
- ✦ 2 cucharadas de nueces molidas
- ✦ 8 frambuesas frescas

### EQUIPO

- ✦ Recipientes de vidrio
- ✦ Moldes para hornear
- ✦ Batidora eléctrica
- ✦ Cuchara
- ✦ Tenedor
- ✦ Cuchillo
- ✦ Colador

1. Precalienta el horno a 180 °C/350 °F; mientras preparas la base. Mezcla la harina y el azúcar en una cacerola, revuélvase con la mantequilla hasta que la mezcla parezca miga de pan.



El colador selecciona los mejores ingredientes.

2. Revuélvase con la yema de huevo hasta formar una pasta suave. Pasa la pasta a un molde para hornear, de 18 cm de diámetro, y cóbelo con papel encerado, el cual debe tener agujeros. Refrigérase por 15 minutos y luego hornéase durante 12 minutos. Déjalo enfriar un poco antes de desmoldarlo, sobre una rejilla de alambre.

3. Para el esponjado engrase y enharíne ligeramente un molde de 180 cm de diámetro. Ponga los huevos y el azúcar en un recipiente refractario al baño de María y con la batidora eléctrica revuélvase hasta que la mezcla esté pálida, espesa y haya aumentado sustancialmente su volumen. Retire el recipiente del fuego y bata hasta que se enfríe. Cierna la harina en el recipiente, revuélvase con una cuchara metálica grande y combine con la mantequilla y la mezcla de huevo y

azúcar. Pase la masa al molde preparado y hornéese durante 15 a 20 minutos, hasta que adquiere una consistencia firme y haya crecido. Pásela a una rejilla para que se enfríe.



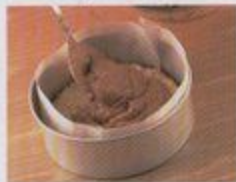
Únase un recipiente de boca ancha, pero que tenga mejor comodidad a la hora de mezclar los ingredientes.

4. Corte horizontalmente al esponjado por la mitad. Cubra con papel encerado los lados de un molde de 20 cm de diámetro. Ponga la base de la galleta de mantquilla en el fondo y esparza la mermelada. Disponga una capa de esponjado encima y presiónelo ligeramente. Si lo prefiere, use una brocha de pastelería para humedecer el pastel con la mitad del jugo de naranja y 1 cucharada de vino.



Tapa de ser exacto para densificar las rebanadas.

5. Para el relleno realice el siguiente procedimiento. Remoje la gelatina en medio pocillo de agua fría durante 10 minutos y, luego, déritala a fuego medio. Regrésela al recipiente y agregue el vino y el jugo de naranja restantes. Ponga el recipiente al baño de María, revuélvalo de modo que se haya derretido por completo y déjelo reposar. Derrite el chocolate al baño de María en otro tazón hasta que se enfrie, de esta manera no desperdicia ingredientes.



El papel encerado es un excelente celebrador.

6. Bata la crema en otro recipiente hasta formar picos. Revuelva la mezcla de gelatina con el chocolate, de tal manera que queden bien combinados; añada la crema de una cucharada cada vez. Distribuya el relleno de chocolate sobre el pastel, llenando cualquier hueco entre la galleta de mantquilla y el esponjado. Aplane con la espátula la superficie. Cubra con las nueces molidas y las frambuesas. Tape la torta y refrigere durante 1 1/2 hora para que el relleno repose. Retire del molde y sirva con crema.



#### CONSEJOS ÚTILES

Con la cantidad de ingredientes que se dieron para preparar este delicioso ponqué, usted puede servir entre seis y ocho porciones.

Si no tiene nueces molidas para esparcir sobre la torta, use maní o almendras triturados.

Cuando el chocolate se derrite, no deje caer agua o vapor en la mezcla porque se formarían grumos.

Si esta sucede, revuélvalo con un poco de margarina vegetal, aceite vegetal o mantquilla, sin sal, sólo una cucharadita a la vez, hasta que el chocolate adquiera una apariencia homogénea.

Para una acertada variación reemplace las nueces por frutas naturales como cerezas o duraznos.

Este ponqué puede ser preparado hasta con dos días de anticipación. Manténgalo en el refrigerador y luego caléntalo en el horno.



Con trapos  
**noooo!**

**Termina todo el trabajo  
con una sola Toalla  
Familia Advance...**





# postre en 5 minutos

ANAYOLIA VOLANSA OBDOÑO DE CADARDO, VIKINGI (BOGOTÁ)



Aprenda una receta fácil de preparar, deliciosa y llena de energía. Dé vida a sus veladas con un agradable sabor al paladar.

## Ingredientes

- 3 claras grandes de huevo
- 175 g de azúcar, más un poco extra para espolvorear
- 4 bolas de helado bien congeladas
- 4 galletas

1. Precaliente el horno a 200 °C/400 °F. Bata las claras de huevo hasta que crezcan. Continúe revolviendo, adicione el azúcar una cucharada a la vez, hasta que se torne brillante.

Ponga una bola de helado sobre una de las galletas y dispóngalas en la charola para hornear.

2. Vierta el merengue sobre el helado y las galletas, asegurándose de que queden completamente cubiertos. Espere un poquito de azúcar horneado durante 15 minutos a temperatura baja o hasta que done ligeramente y lleve al refrigerador para conservar el sabor y la forma antes de pasarlo a la mesa. Tome el helado de diferentes sabores, de manera que el relleno del Alaska sea una verdadera sorpresa. Conviértelo hasta por más de tres días.



**...y el rollo te dura mucho más.**

Con traps, los baxos y los malos olores quedan ahí, por eso usas siempre Toallas Familia Advanced que absorben más y más rápido y son tan resistentes que las puedes usar para terminar todo el trabajo con una sola toalla.

[www.cenas.familia.com](http://www.cenas.familia.com)

**familia**

# sabor a la carta

ARMANDO Y REALIZACIÓN: ELENA AMORE DE CUBERO, 3 PHOT BOGOTÁ. FOTOGRAFÍAS: MONICA ZABALA & MARTA CUERVA



Los amantes del buen gourmet se deleitan con un exquisito manjar, ideal para exaltar los buenos momentos y la grata compañía.

## Ingredientes

### PARA LA MASA

- ♦ 2 tazas de ciruelas pasas
- ♦ 2 huevos
- ♦ 1/2 taza de azúcar
- ♦ 1/2 taza de panela raspada
- ♦ 1/2 taza de mantequilla derretida
- ♦ 1/2 cucharadita de sal
- ♦ 1/2 cucharadita de bicarbonato
- ♦ 1 taza de harina no muy fina

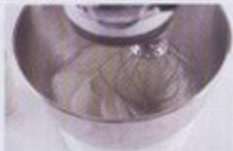
### PARA LA CREMA

- ♦ 1/2 taza de crema de leche
- ♦ 1/2 taza de azúcar pulverizada
- ♦ 1/2 taza de vainilla

### EQUIPO

- ♦ Batidora
- ♦ Molde con hueco en la mitad
- ♦ Espátula
- ♦ Cucharas medidoras
- ♦ Colador

1. Engrase o enharina, según su preferencia, un molde más o con hueco en el centro y déjalo listo para verter la mezcla una vez que esté lista. Abra con una cuchara un pequeño orificio en uno de los extremos de cada huevo y deposite en un recipiente las claras. Con la batidora, forme una masa de consistencia bien espumosa.



2. Lleve las yemas a la sustancia anterior y continúe batiendo hasta que los elementos se mezclen completamente. Tenga cuidado de que la espuma no crezca demasiado y se desperdicien ingredientes y estropee el resultado final.



*El recipiente retiene fácilmente la masa de los ingredientes.*

3. Mientras utiliza la batidora agregue la 1/2 taza de azúcar. Asegúrese de hacerlo en pequeñas cantidades para garantizar un buen resultado. Siga mezclando hasta que esté seguro de que los ingredientes forman un solo componente.



4. De la misma manera, añada la 1/2 taza de panela rayada. Continúe batiendo hasta lograr una consistencia uniforme y un color schokolado, según su preferencia.

5. Mezcle la taza de harina, la 1/2 cucharadita de bicarbonato y la 1/2 cucharadita de sal y agréguelos a los demás ingredientes. Para esto emplee el colador, que selecciona lo mejor del conjunto anterior.



*Agregue poco a poco la panela y el azúcar.*

6. Añada la 1/2 taza de mantequilla derretida. Si se encuentra solidificada, péngala a fuego lento antes de ponerla con este poco. No deje de batir para mantener la misma consistencia y poder trabajar mejor.



7. Lleve los cuernos a la mezcla, en pequeñas cantidades y en varios pasos. Recuerde que la batidora debe estar en continuo trabajo para generar excelentes resultados.



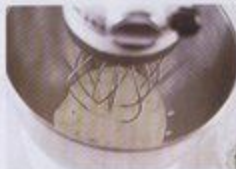
8. Tenga listo un molde grande para introducir el pudín en éste a la hora de cocinar y agréguele agua hirviendo, teniendo cuidado de no emplear una cantidad excesiva.

9. Deje cocinar el pudín hasta que el cuchillo salga limpio y retírelo del horno para que se enfríe completamente (2 ó 3 horas antes de llevar a la mesa).



*Emples recipientes de diferentes formas y tamaños.*

10. Bata la crema chantilly en otro recipiente con la 1/2 taza de crema de leche hasta que se formen picos. Realice movimientos circulares, dirigidos a una misma dirección.



11. Continúe batiendo y agregue la 1/2 taza de azúcar pulverizada, en pequeñas cantidades.

12. Luego, agregue la vainilla y siga mezclando hasta que logre una masa de consistencia meloncuda; es ideal que quede parecida a la consistencia del caramelo.



*Emples varios recipientes para conservar los ingredientes.*

13. Tome la espátula y recoja un poco de crema y lívela a una parte de la superficie frontal de la torta.



14. Determine la decoración de la siguiente manera: aplique con la espátula pequeñas cantidades de crema en cada uno de los extremos, como si estuviera creando la forma de X.



# notas de interés

Conozca las más recientes publicaciones y entérese de los temas de mayor interés en el mundo de la manualidades.

## UN NUEVO ANFETRÓN

Algunas personas **FOME LABORES EN GOMA EVA** y desahogan sus creativos ideas que la técnica le ofrece. Con estos sencillos accesorios para la producción de vasos y objetos decorativos, prácticos y muy funcionales. La manualidad y la decoración definen así sus principales cualidades. Encontramos publicaciones como guía práctica para quien comienza, de modo fácil y rápido, en este tipo de manualidad, que se transforma en un momento.



## LA MAGIA DEL CAMPO



La imaginación no tiene límites cuando se trata de innovar en las artes manuales. Por eso, la revista **ARTE COUNTRY** le da el primer regalo de Navidad, su gran especial para la fecha más significativa del año. Aprenda de las técnicas de elaboración, como: patchwork, punto de cruz, costura, quilting y bordado, entre otros, y aplíquelas a sábanas, cuadros, cajas para guardar regalos de tela, muñecas de trapo y otros hermosos objetos. No deje de adquirirla en los puntos de venta antes de que se agote.

## ILUMINACIÓN QUE IMPACTA

No hay nada más cómodo que disfrutar un ambiente y sorprender a los seres queridos con agradables aromas que evocan momentos placenteros lejos de la ciudad. No se pierda los consejos prácticos que le brinda **VELAS DECORATIVAS** que en su edición número 9. Entreteje ideas de velas aromáticas y crea espectaculares muestras para regalar o vender.



## TÉCNICA DE PLATA

Si usted es amante de la innovación en las artes manuales, no puede dejar de adquirir la revista **ARTE RUSO REPUJADO EN METAL**. Edición Cinco cumple con su cometido, al entregar una publicación pensada para cada estilo de vida. Esta segunda edición presenta diseños, elegantes y finos detalles en metal para hacer la belleza de cosas y accesorios en su hogar. La técnica es fácil de aprender y las producciones, atractivas para vender.



## FLUGRANA QUE AFICIONA



¡No se la puede perder porque está emocionada! La próxima edición número 105 de la revista **PAPEL & TARJETAS CON DISEÑO** tiene una invitada de honor, la Flugrana, que en el campo de las manualidades ofrece un punto preferencial por su fácil técnica. Inscribirse en este año con la colaboración de esta amplia gama de figuras.

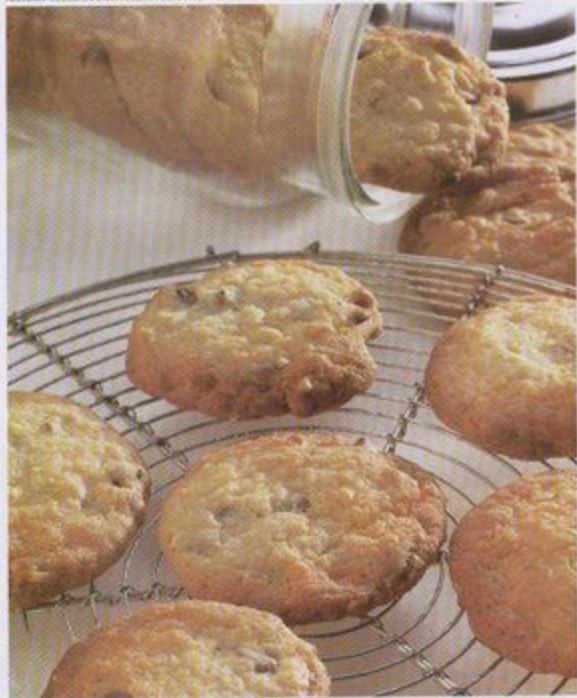
## ESPAÑOL NATURAL

El toque florero en el hogar le ofrece y los ideas publicadas desde los encantadores diseños florales, por medio de su color natural y su fantástica presencia. Comience hoy a traer que la revista **ARREGLOS FLORALES**, en su edición número 9, le presenta. Déjese guiar por los expertos en decoración de ramos, para impresionar a sus invitados y marcar la diferencia.



# pasabocas de encanto

ADRIANA CICOLINI DE GARCÍA, JESSIE RINGSTAD



El sabor casero es insuperable; por eso, TORTAS Y POSTRES le presenta la receta original para preparar crujientes bocadillos.



## Ingredientes

- 250 g de harina
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 250 g de mantequilla derretida
- 125 g de azúcar morena
- 125 g de azúcar
- 2 huevos grandes batidos
- 250 g de trocitos de chocolate
- 125 g de frutos secos variados, como cacahuete,

- almendra y nueces
- 1 cucharadita de esencia de vainilla

### EQUIPO

- Tazas
- Recipientes
- Batidora eléctrica
- Cucharas de metal y de palo
- Litas para hornear

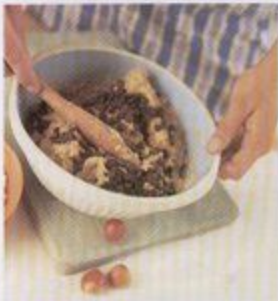
1. Cienso la harina, la sal y el polvo de hornear en una taza grande. En otro recipiente, bato la mantequilla con los azúcares, con ayuda de la batidora eléctrica, hasta formar una masa clara y cremosa por 4 ó 5 minutos aproximadamente o a mano durante 9 minutos.



Cenar suave y constantes movimientos.

2. Revuélvase gradualmente con los huevos. Si la mezcla llega a cortarse, no se preocupe, sólo agregue un poco más de harina. Adicione este último ingrediente poco a poco, de manera que se combine bien. Revuélvase con la mitad de los trocitos de chocolate, los frutos secos y la esencia de vainilla.

3. Agregue el resto del chocolate. Deje la pasta en el congelador al menos durante 2 horas (cuanto más tiempo, mejores serán los resultados). Precaliente el horno a 180 °C/350 °F. Cubra con papel encerado 2 litas para hornear y engrase adecuadamente para asegurar la cocción.



4. Ponga cucharaditas de la mezcla sobre las letas para hornear, separadas a 7 cm unas de otras y aplane ligeramente para dar la forma de galleta. Hornee durante 10 a 15 minutos hasta que doren. Déjelas reposar por 5 minutos, retírelas y póngalas sobre la rejilla.



5. Agregue uvas pasas en la parte superior y déjelase con este exquisita receta. Recuerde, 25 unidades en tan sólo 1/2 hora es una alternativa práctica para sorprender a sus amigos y familiares a la hora del té.



#### CONSEJOS ÚTILES

- Las galletas se conservarán hasta por tres días si las guarda en alacenas aireadas y envueltas en papel encerado o papel de cocina.
- Para congelar, deje que los bocadillos se enfríen completamente, envuélvalos en bolsas plásticas y guárdelos en el refrigerador hasta por un mes.
- Cree sus propias combinaciones adicionando sus sabores preferidos.
- Agregue uvas pasas en lugar de frutos secos.
- Prepare sus galletas con pedacitos de chocolate blanco.
- Reemplace al chocolate por uvas pasas, que también generan un sabor delicioso.
- Otra alternativa consiste en sacara cerezas, pítalos por la mitad y reserve el almibar. Ponga en un recipiente este último ingrediente, una cáscara de naranja, el jugo de naranja y miel y deje hervir durante cinco minutos. Agregue esta mezcla a la masa antes de llevar las galletas al horno.
- Todos los ingredientes son fáciles de conseguir; sin embargo, en caso de que no encuentre alguno reemplácelo por el que mejor se adecúe a la receta y que pueda ser sustituido sin ningún problema.
- ¿Desen lucirse? Entonces, decore las galletas con caramelo dorado; es un toque costoso pero sí le dará hacer pequeñas aplicaciones en la superficie. Siga las instrucciones de su preparación y disfrute de esta espectacular opción.

¡Cuando las cosas son buenas,  
dos nos gusta más que uno!



# ¡sensacional idea!

A la hora de preparar el postre deleítoso con una excelente receta llena de crema y chocolate, a cualquier hora del día.

ARNOBA VOLAPERA CROAZA DE CASACIOLO, 48481 BIOCOTR



## Ingredientes

- ✦ 75 g de mantecquilla cortada en cubos
- ✦ 100 g de harina cerrida
- ✦ 3 huevos medianos batidos
- ✦ 1 taza de crema de leche
- ✦ 2 cucharadas de azúcar glasé
- ✦ 50 g de tallos de jengibre, finamente picado
- ✦ 50 ml de leche
- ✦ 1 cucharadita de azúcar
- ✦ 200 g de chocolate, partido en trozos
- ✦ 1 cucharada de brandy
- ✦ 25 g de mantecquilla

1. Precaliente el horno a 220 °C/425 °F. Engrase un recipiente antiadherente. Derrita la mantecquilla en otro recipiente con 220 ml de agua. Deje hervir, agregue la harina, retire del fuego y bata hasta formar bolitas, que se empiecen a desprender de los lados del recipiente. Deje enfriar durante 5 minutos.

2. Añada, poco a poco, los huevos a la masa; bata bien después de cada adición. Continúe añadiendo los huevos, gradualmente, hasta que la mezcla se torne brillante y suave y adquiera una consistencia densa, fácil de moldear.

3. Pase con una cuchara seis bolas de la mezcla anterior al recipiente antiadherente. Deje espacio entre cada una de

ellas, calculando que doblen su tamaño para que no se peguen. Hornee durante 20 o 25 minutos.

4. Deje enfriar sobre una rejilla. Corte por la mitad, en sentido horizontal, cada pastelillo. Bata la crema, de modo que sujan poco suaves. Agregue el azúcar glasé y el jengibre, mezcle bien y rellene a su gusto cada uno de los postres.

5. Ponga la leche, el azúcar, el chocolate y el brandy en otro recipiente y derrita a fuego bajo. Retire y revuelva con una cuchara de palo la mantecquilla. Vierta salsa sobre cada pastelillo, sin que vaya a deformarlo por la exagerada cantidad; deje reposar y disfrute de esta deliciosa receta.

Servilletas Familia **2x1** son dos paquetes de 100 servilletas compactadas en uno.

Le rinden el doble y no te cuestan el doble.

Con el mismo tamaño, la suavidad y la resistencia que ya conoces.

2 PAQUETES COMPACTADOS EN 1



+



=



# para estar a la moda

**TORTAS Y POSTRES** le cuenta los temas de actualidad y la ingeniería productiva nuevos y eventos que marcan la diferencia.

## POWER PRITT



Muestramos al mercado un pegamento cuya particularidad se basa en el formato inteligente. Se trata de **POWER PRITT**, que proporciona un pegado extrafuerte, lavable, no gasea, no mancha las superficies y es de resultado rápido y muy efectivo.

## ENTRE LA ARTESANÍA Y LA MANUALIDAD



Antenas de Colombia y el Centro de Negocios y Exposiciones Plaza de los Artesanos conforman dos centros expositivos, con el fin de abrir un espacio para el desarrollo y la comercialización del sector de las manualidades.

## ACTITUD Y SENTI PAUDAS

Analiza la nueva actividad **ROCHING** que tiene como principal objetivo fomentar los valores de responsabilidad en un entorno moderno.



Se trata de una actividad orientada a la formación de líderes, como maestros, hijos de agua, asesores, líderes y líderes de la vida.

## DESDE FRANCIA

Hay y está trabajando en la investigación científica en el uso de productos especializados en el cuidado de la piel. Esto se ha hecho gracias a **FACIL** y a que la casa francesa **INSTITUT ESTHÉDERM** realiza una gira nacional de conferencias en Bogotá, Cali, Medellín y Barranquilla.

## PARA HELES URBANAS

Por fin, un desmaquillador que piensa en las necesidades de la mujer activa que corre a la velocidad del tiempo. Esta Pura presenta **SWEET & STRONG PURIFIER**, un tratamiento purificador con fórmula de alta tecnología.



## DEANAS QUE IMPACTAN

Lyra presenta las **MINIMEDIAS Y SLACKS** como accesorios que dan un toque secreto de distinción y elegancia a la hora de vestir. Duetos con pantalones, faldas o shorts con detalles especiales y llamativos en la parte del entrepierna. Encuentra en blanco, café claro, azul y negro. Además, son durables, confortables y transparentes.



## VINO VASCO



A sugerencia del Instituto Nacional en la oferta de vino. Un vino de la provincia vasca francesa. Donde se encuentra el vino. A partir de hoy, además de los vinos de la región vasca en Colombia y en la zona de Bogotá.

El M. de Colombia, además de la distribución nacional.

avance

## En la próxima edición

Exponer el siguiente contenido de la revista **TORTAS Y POSTRES**, para la serie de cursos, se propone para obtener la fecha más importante del año, la Navidad. Delante a sus familiares y amigos con tradiciones, recetas, truco y consejos integrados de técnicas modernas y modernas, que los expertos en la cocina de la cocina. Se trata de el momento de preparar una Navidad para compartir los platos más exquisitos. El año, las recetas, los consejos y los trucos, entre otros, son los elementos de inspiración para reproducir en su cocina y disfrutar de una Navidad de fin de año.

